

**MAKANAN ADAT PADA ACARA *MANANTI MARAPULAI* DI  
KELURAHAN CAMPAGO GUGUAK BULEK KECAMATAN  
MANDIANGIN KOTO SELAYAN KOTA BUKITTINGGI**

***ARTIKEL***



**ANNISA MIFTAHUL JANNAH**

**NIM : 55707**

**PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2015**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**MAKANAN ADAT PADA ACARA *MANANTI MARAPULAI* DI  
KELURAHAN CAMPAGO GUGUAK BULEK KECAMATAN  
MANDIANGIN KOTO SELAYAN KOTA BUKITTINGGI**

**Annisa Miftahul Jannah**

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Annisa Miftahul Jannah untuk  
persyaratan wisuda periode September 2015 dan telah diperiksa/disetujui oleh  
kedua pembimbing

Padang, Juli 2015

Disetujui Oleh:

**Pembimbing I**



**Dra. Hj. Baidar, M.Pd**  
NIP. 195104151977102001

**Pembimbing II**



**Dr. Elida, M.Pd**  
NIP. 196111111987032003

**MAKANAN ADAT PADA ACARA MANANTI MARAPULAI DI  
KELURAHAN CAMPAGO GUGUAK BULEK KECAMATAN  
MANDIANGIN KOTO SELAYAN KOTA BUKITTINGGI**

**Annisa Miftahul Jannah<sup>1</sup>, Baidar<sup>2</sup>, Elida<sup>2</sup>,  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang  
Email : [chacaemji@gmail.com](mailto:chacaemji@gmail.com)**

**Abstrak**

Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan rangkaian pelaksanaan acara mananti marapulai, mengidentifikasi jenis makanan adat, mendeskripsikan peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan dan mengungkapkan makna dari makanan adat yang disajikan pada acara *Mananti marapulai*. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif, Objek penelitian adalah makanan yang disajikan pada acara *Mananti marapulai* di Kelurahan Campago Guguak Bulek. Teknik penentuan sampel dengan cara *Snow-Ball Sampling*. teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data lapangan yang meliputi *reduksi, display, kesimpulan/verifikasi*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa acara *mananti marapulai* terdiri dari dua tahap yaitu persiapan sebelum acara dan rangkaian pelaksanaan acara. Makanan adat yang disajikan berjumlah delapan jenis. Peralatan yang digunakan untuk menghidang dan menyajikan adalah *pinggan, piriang makan, piriang samba, cambuang basuah, galeh* dan *talam*. Makanan adat pada acara *mananti marapulai* memiliki makna mengenai kehidupan berumah tangga dan kehidupan dengan kedua belah pihak keluarga.

**Kata Kunci : Makanan Adat, Acara Mananti Marapulai**

**Abstract**

The purpose of this study was to describe the implementation of a series of events *mananti marapulai*, identify the types of tradisional food, describe the equipment used for served and present food customs, expresses the meaning of the food served at the event *mananti marapulai*. In the study used a qualitative study with a descriptive approach, the object of study is the food served at the event *mananti marapulai* in Kelurahan Campago Guguak Bulek. The technique of collected data through observasion, interviews and documentation. Data analysis techniques: data reduction, data presentation and conclusion or verification. The results showed that *mananti marapulai* consists of two stege, the preparation befor the event and the circuit implementation. Tradisional foods served at eight types. Equipment used for served and present is *pinggan, piriang makan, piriang samba, cambuang basuah, galeh* and *talam*. Tradisional food the event *mananti marapulai* has the meaning of the family life and life at both sides of the family.

**Keyword: Tradisional Food, Event Mananti Marapulai**

---

<sup>1</sup> Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga untuk Wisuda September Periode 2015

<sup>2</sup> Dosen Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP

## **A. Pendahuluan**

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah yang sudah terkenal dengan adat istiadat yang kuat sebagai pemersatu masyarakat. Sumatera Barat biasa dikenal sebagai suku Minangkabau. Dalam suku Minangkabau mempunyai adat yang berbeda pada setiap nagari atau suatu kelompok masyarakat yang mempunyai kekhasan dan keunikan dalam pelaksanaan ritual upacara adat. Menurut Hakimy ( 1978:13 ) “Adat Minangkabau adalah aturan hidup masyarakat di Minangkabau yang diciptakan oleh leluhurnya, yaitu Datuak Parpatieh Nan Sabatang dan Datuak Katumanggungan”. Sedangkan menurut Mutia,dkk( 2010:1 ) mengemukakan bahwa “Upacara adat pada dasarnya merupakan suatu aktivitas manusia yang berkaitan dengan melibatkan banyak orang yang didalamnya ada interaksi sosial menurut pola yang berdasarkan pada adat tertentu”.

Kota Bukittinggi merupakan salah satu daerah yang berada di Sumatera Barat yang kaya dengan keindahan alam, ragam budaya dan adat istiadat disetiap daerahnya. Kecamatan Campago Guguak Bulek adalah salah satu daerah yang memiliki aturan adat istiadat yang wajib dijalankan oleh masyarakat setempat. Adat mengatur kehidupan pribadi dan bermasyarakat yang berlandaskan budi pekerti yang baik dan mulia. Berdasarkan pra penelitian melalui wawancara dengan orang yang dituakan, bahwa di Kelurahan Campago Guguak Bulek memiliki upacara adat yang masih dilaksanakan saat ini yaitu upacara tujuh bulan, turun mandi, batagak pangulu serta upacara perkawinan yang mana terdiri dari beberapa rangkaian

diantaranya *bakiro-kiro*, *maresek-resek*, *maminang*, *babaluak tando*, *maantakan uang*, *manikah*, *maantakan marapulai*, *baralek*, *dijapuik bako*, *maangekan tungku* atau *mauling*.

Pelaksanaan rangkaian upacara adat perkawinan terdapat salah satu rangkaian upacara *maantakan marapulai*, sedangkan bagi pihak keluarga anak daro menyiapkan upacara kedatangan atau disebut juga dengan *mananti marapulai*. Menurut Suwondo ( 1977/1978: 86 ) “tahap-tahapan pada upacara mananti marapulai berawal dari datangnya marapulai dari rumah orang tuanya dan disambut oleh pihak keluarga anak daro dan disuguhi hidangan makan serta pihak anak daro memberikan tando seperti kain bugis kepada utusan rombongan marapulai, setelah itu rombongan mohon diri untuk pulang kerumah masing-masing sedangkan marapulai ditinggalkan dirumah anak daro”.

Pada rangkaian acara *Mananti Marapulai* ini makanan yang dihidangkan dengan cara *bajamba* yang mana makanan disediakan setelah tamu hadir dan dihidangkan oleh laki-laki muda. Makanan adat merupakan salah satu simbol dan sarana penunjang dalam pelaksanaan adat. Menurut Zaidan (1985:35) “pada upacara *mananti marapulai* ini pihak *anak daro* menghidangkan beberapa jenis makanan adat untuk tamu undangan. Umumnya dalam pelaksanaan upacara adat *mananti marapulai*, makanan yang disajikan untuk tamu terdiri dari makanan utama dan makanan penutup *parabuang*”.

Studi pendahuluan kepada beberapa orang tua-tua yang berperan sebagai pengolah makanan adat, inyiak Amri sebagai pengurus Lembaga Kerapatan

Adat Alam Minangkabau (LKAAM) serta melakukan wawancara dengan 15 orang ibu-ibu muda dan 5 orang remaja warga asli kelurahan Campago Guguak Bulek dari hasil wawancara hanya 5 orang ibu-ibu muda yang mengetahui tentang rangkaian, jenis makanan, alat-alat dan makna dari makanan yang dihidangkan pada proses upacara *mananti marapulai*.

Hasil studi pendahuluan menunjukkan saat ini kurangnya pengetahuan ibu-ibu muda dan remaja mengenai rangkaian, jenis makanan, alat-alat dan makna dari makanan yang dihidangkan pada proses upacara *mananti marapulai*, karena selama ini yang berperan dalam mengolah makanan adat hanya orang tua-tua yang berusia 50 tahun keatas, sementara ibu-ibu muda yang berusia 40 tahunan dan remaja hanya dilibatkan saat penyajian makanan adat.

Kemudian prosesi pelaksanaan rangkaian upacara adat *mananti marapulai* saat ini mengalami perubahan, seperti adanya beberapa rangkaian *mananti marapulai* yang tidak dilaksanakan lagi karena dianggap tidak begitu wajib dijalankan, adanya beberapa jenis makanan adat dan kue-kue yang dihidangkan sudah tidak lagi sesuai dengan adat sebelumnya, dahulunya makanan atau *samba* yang disajikan harus ada 7 macam lauk pauknya diantaranya: rendang daging, terong goreng, anyang dagiang, gulai ayam/pangek ikan, paragedel, kerupuk lada, gulai lobak putih, dan *parabuang* seperti inti, pinyaram dan galamai tetapi pada saat ini parabuang yang disajikan hanya dijadikan 1 piring saja. Sehingga yang sebenarnya ada atau khas sudah mulai jarang ditemukan dalam acara adat *mananti marapulai* tersebut dan

dikhawatirkan akan punah. Sedangkan menurut Zaidan (1985: 123) “jenis makanan dalam acara perkawinan adalah nasi, rendang daging, pergedel, gulai daging, pangek padeh, slada, ikan goreng, pindang, kue bolu, pisang, gulai kambing, pangek ikan, tumis toco, goreng bada, goreng telur, nasi lamak, gelamai, anyang, gilai babek, gulai ayam, gulai terung, dan sanjai+bada”.

Tujuan dari penelitian ini adalah (1) Mendeskripsikan rangkaian pelaksanaan acara *mananti marapulai*, (2) Mengidentifikasi jenis makanan adat yang disajikan, (3) Mendeskripsikan alat yang digunakan untuk menghidang dan menyajikan makanan adat, (4) Mengungkapkan makna yang terkandung dari makanan adat yang disajikan pada acara *mananti marapulai* di Kelurahan Campago Guguak Bulek Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Kota Bukittinggi.

## **B. Metodologi Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Lokasi penelitian dilakukan di Kelurahan Campago Guguak Bulek Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Kota Bukittinggi. Fokus penelitian meliputi jenis makanan yang dihidangkan, alat yang digunakan untuk menghidang dan penyajian makanan adat, serta makna yang terkandung dari makanan adat yang disajikan pada acara *mananti marapulai*. Instrumen pada penelitian ini adalah peneliti sendiri. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Sumber data dikumpulkan dengan teknik *Snowbol Sampling*.

Informan pada penelitian ini yaitu kelompok Bundo Kanduang, kelompok Pemuka Adat atau *Ninik Mamak*, dan kelompok ibu-ibu setempat kelurahan Campago Guguak Bulek yang mengetahui tentang makanan adat dan cara pengolahan makanan adat pada acara *mananti marapulai*. Kreabilitas data atas kepercayaan terhadap data hasil penelitian kualitatif antara lain dapat dilakukan dengan perpanjangan keikutsertaan, ketekunan pengamatan, triangulasi, pemeriksaan sejawat melalui diskusi, analisis kasus negatif.

### C. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan kesimpulan dari tahap/rangkaian acara *mananti marapulai*, makanan yang disajikan, alat yang digunakan untuk menghidang dan menyajikan makanan adat, dan makna makanan adat acara *mananti marapulai* di Kelurahan Campago Guguak Bulek Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Kota Bukittinggi.

#### 1. Rangkaian Pelaksanaan acara *Mananti Marapulai* di Kelurahan Campago Guguak Bulek

Rangkaian acara *Manati Marapulai* ini memiliki dua tahapan yaitu persiapan sebelum acara dan rangkaian pelaksanaan acara adat *Mananti Marapulai*.

##### a. Persiapan sebelum acara *Mananti marapulai*

##### 1) Mengolah makanan adat

Berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan peneliti, sebelum mengolah makanan adat ibu dari *anak daro* dan salah satu kerabat dari keluarga *anak daro* yaitu dua orang istri dari *niniak mamak* yang telah disepakati sebelumnya bertugas untuk pergi



berbelanja membeli bahan-bahan yang dibutuhkan pada saat pengolahan dan setelah ibu dan *istri mamak* pulang berbelanja bako dan beberapa *urang tuo* sekitar mempersiapkan semua kebutuhan/bahan-bahan untuk mengolah makanan. Semua bahan makanan yang dibutuhkan telah dipersiapkan sebelumnya, supaya pada saat mengolah tidak mengalami kesulitan atau mengalami kekurangan bahan-bahan yang diperlukan untuk memasak berbagai macam makanan adat tersebut. Mengolah makanan adat untuk acara *mananti marapulai* mulai dilakukan dari sehari sebelum acara mananti marapulai dilaksanakan yang mana pada saat itu makanan yang di olah adalah makanan yang proses pembuatannya cukup memakan waktu lama seperti pembuatan randang, galamai wajik, dan pinyaram dan masakan lainnya diolah kembali pada siang hingga sore hari akad nikah.

Kelompok ibu-ibu dan *dunsanak anak daro* yang mengolah makanan adat ini memiliki tanggung jawab masing-masing terhadap makanan yang diolah, ini bertujuan agar makanan tersebut dapat terselesaikan dengan baik dan cepat dengan tetap diawasi oleh *urang tuo padusi*. Proses pengolahan makanan adat dapat dilihat pada gambar 1:



Gambar 1. Proses Pengolahan Masakan Adat  
Sumber . Dokumentasi Pribadi (26/03/2015)

## 2) Menghidangkan makanan adat

Makanan yang telah selesai diolah kemudian ditata di atas wadah yaitu berupa piring, piring yang digunakan yaitu piring samba. Makanan yang telah dihidang di piring nantinya baru disusun diatas talam bulat dan selanjutnya disajikan kepada rambongan marapulai yang datang, yang bertanggung jawab untuk menata samba adalah istri *ninikmamak* dari *anak daro* dan sanak keluarga perempuan yang membantu proses pengolahan masakan. Proses menghidangkan dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Proses Menghidangkan Nasi  
Sumber . Dokumentasi Pribadi (27/3/2015)

Persiapan ini dikerjakan bersama-sama oleh *dunsanak anak daro*, ibu-ibu setempat dan istri dari *niniak mamak* di atas rumah *anak daro* (*minantu* di atas rumah) yang sifatnya dilakukan secara gotong-royong. Hal ini juga sesuai dengan pendapat Sukmasari (2009:80) “Makanan yang dihidangkan pada upacara perkawinan dimasak bersama-sama oleh sanak famili dalam satu persukuan secara gotong royong”.

b. Rangkaian pelaksanaan acara *Mananti*.

1) Menyambut kedatangan *marapulai*

Berdasarkan hasil penelitian menyambut kedatangan *marapulai* ketika *marapulai* dengan rombongan pehantar *marapulai* sampai di rumah *anak daro* yang mana disambut pihak tuan rumah (*ninik mamak* dan *sumando*) mempersilahkan rombongan masuk dengan penghormatan antara kedua belah pihak. Sesuai dengan pendapat Mutia (2010:93) “setelah sampai di rumah anak daro maka rombongan di sambut dan dipersilahkan masuk oleh kerabat pengantin dan mereka duduk sesuai dengan kedudukan seorang dalam kehidupan masyarakat tradisional”.

2) Penyerahan jinjingan

Hasil penelitian penyerahan jinjingan yang dibawa oleh salah seorang pengantar *marapulai* yang diletakan di depan pintu bilik kamar anak daro, itu menandakan itulah kamar pengantennya. Sesuai dengan pendapat Mutia (2010:104) “Pembawaan atau

bungkusan yang dibawa rombongan terima dan diletakan selanjutnya dipersilahkan untuk makan”. Jinjingan itu berisi selimut, jas, kopiah, sarung bugih, dan seperangkat alat mandi serta pakaian sapatagak anak daro yang mana diletakan di depan pintu *bilik* kamar anak daro, dan baju kedua penganten digantung di dinding luar dekat pintu *bilik* penganten, menandakan bahwa itulah kamar pengantennya. Isi dari jinjingan dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Isi jinjingan, di Gantung Dekat Kamar Anak Daro Sumber . Dokumentasi Pribadi (3/4/2015)

### 3) Penyajian makanan.

Berdasarkan hasil penelitian Penyajian makanan dilakukan setelah marapulai dan rombongan sampai dirumah anak daro yang mana yang bertugas untuk menyajikan makana pada acara *mananti marapulai* ini adalah *dunsanak* atau karib kerabat laki-laki dari *anak daro*. Sesuai dengan pendapat mutia (2010:104) setelah bungkusan diterima maka makanan yang telah dipersiapkan langsung disajikan kedepan rombongan yang datang”. Penyajian makanan di lakukan oleh *dunsanak* laki-laki dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Proses Penyajian Makanan

Sumber . Dokumentasi Pribadi (3/4/2015

#### 4) Petatah petitih

Dalam rangkaian acara ini setelah *marapulai* sampai di rumah *anak daro* dan hidangan telah tersaji ditengah-tengah rumah, salah seorang juru bicara dari pihak *marapulai* menyebutkan tujuan kedatangannya dengan berpetatah petitih sesuai dengan pendapat Mutia (2010:93) “setelah duduk diposisinya masing-masing maka dilanjutkan dengan sembah dalam bentuk petatatah petitih”. Berpetatah petitih berisi menyebutkan tujuan kedatangannya dan menyebutkan *gala* (gelar) dari *marapulai* kepada pihak *ninik mamak marapulai* dan terjadilah sambung menyambung sembah yang kadang berlangsung sampai larut malam. Proses acara petatah petitih dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Acara Petatah Petitih  
Sumber . Dokumentasi Pribadi (27/3/2015)

#### 5) Makan bajamba

Berdasarkan penelitian ketika telah didapat kata sepakat dari petatah petitih maka hidangan barulah dimakan dan pihak keluarga anak daro mempersilahkan para tamu mencicipi jamuan yang telah disediakan dan jumlah orang makan dalam satu jamba ini adalah 5 orang. Pada saat makan bajamba ini yang bertugas mengambil samba adalah salah seorang yang tertua dimana samba diletakan ditengah-tengah nasi lalu mendahulukan yang tua makan. Sesuai pendapat Mutia (2010:93) setelah dapat kata sepakat dari petatah petitih maka hidangan yang disediakan barulah dimakan”. Dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. Pada Acara Makan Bajamba  
Sumber . Dokumentasi Pribadi (27/3/2015)

#### 6) Pulang *ka* rumah

Berdasarkan penelitian setelah selesai makan maka dengan melanjutkan petatah petitih mohon diri untuk pulang kerumah masing-masing. Sesuai pendapat Mutia (2010:93) “setelah selesai makan maka dengan berbasa basi sedikit, rombongan mohon diri untuk pulang kerumah masing-masing”.

Dari hasil penelitian dan kutipan di atas dapat disimpulkan bahwa rangkaian acara *mananti marapulai* ini untuk memperlihatkan keluarga yang baru membina rumah tangga kepada seluruh warga serta bertujuan untuk dapat memperkenalkan kedua belah pihak keluarga dan menjalin tali silaturahmi antar kedua belah pihak keluarga.

#### **1. Makanan Adat Yang Disajikan Pada Pelaksanaan Acara *Mananti Marapulai* di Kelurahan Campago Guguak Bulek**

Berdasarkan hasil penelitian Makanan yang disajikan pada acara *mananti marapulai* ada 7 macam *samba* yang wajib disajikan yaitu

randang, *gulai ayam nanah*, *anyang dagiang*( asam padeh), *sayua lobok santan putih*, *tarung goreng*, *karupuak tunjuak*, *pargedde kentang*. Dan *paminuman kopi (parabuang)* yang disajikan dalam 1 piring yang berisi 6bh pinyaram, 6 bh inti, 1 potong galamai dan 1potong wajik.

Hasil penelitian ini sejalan dengan pendapat Rony (2010:17) “Makanan yang dihidangkan pada upacara perkawinan adalah randang, kalio sampadeh dagig, gulai/goreng ayam, gulai toco, goreng taruang, kerupuk katam dan penganan kue sapik, pinyaram, aluo, kanji, jalo bio, kareh-kareh dll”.

Berdasarkan hasil penelitian dan kutipan di atas bahwa semua makanan adat berbeda jenis dan jumlahnya disetiap daerah, makanan adat ini wajib dibawa dengan jumlah yang telah ditetapkan dan tidak boleh tinggal ataupun berlebih karena sudah menjadi ketentuan adat dan kesepakatan bersama. Untuk lebih jelas makana yang disajikan dapat dilihat pada gambar 7 berikut ini.





Rendang

Gulai Ayam  
Naneh

Kalio Daging

Taruang  
GorengSayua Lobak  
Santan PutihKarupuak  
TunjuakPargede  
KentangPaminuman  
Kopi

Gambar 7. Makanan Yang di Sajikan  
Sumber . Dokumentasi Pribadi (27/3/2015)

**2. Alat yang digunakan untuk menghidang dan menyajikan makanan adat pada pelaksanaan acara *mananti marapulai* di Kelurahan Campago Guguak Bulek.**

Berdasarkan hasil penelitian, peralatan yang digunakan untuk menghidang dan menyajikan makanan adat dalam acara *mananti marapulai* cukup beragam, dimana alat yang digunakan untuk menghidang adalah pinggan, piriang nasi, piriang samba, cambuang basuah, galeh dan sedangkan alat yang diguankan untuk menyajikan adalah talam. Menurut Pudja (1989: 72) “Di Minangkabau peralatan yang digunakan untuk menghidang makanan adat terdiri dari: dulang, talam, piring samba, piring ceper, cambuang, mangkuk basuah, gelas kaki lima”.

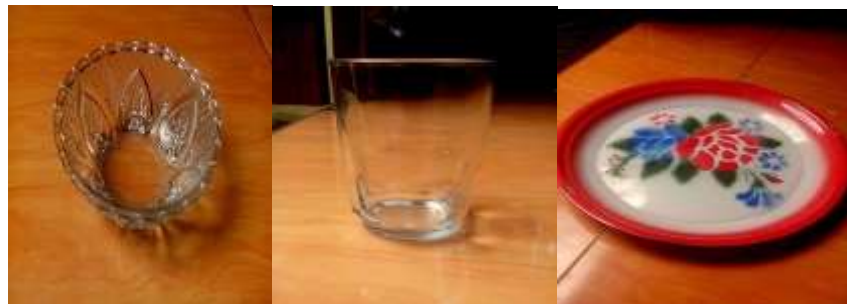
Berdasarkan hasil penelitian dan kutipan di atas, alat-alat yang digunakan untuk menghidang dan menyajikan makanan adat dalam acara *mananti marapulai* cukup beragam, dimana alat yang digunakan untuk menghidang adalah pinggan, piring makan, piring samba, cambuang basuah, galeh dan sedangkan alat yang diguankan untuk menyajikan adalah Talam. Peralatan yang digunakan untuk menghidang dan menyajikan dapat dilihat pada gambar 8 berikut ini:



Pinggan

Piring Makan

Piring Samba



Cambuang Basuah

Galeh

Talam

Gambar 8. Pealatan Yang digunakan  
Sumber . Dokumentasi Pribadi (27/3/2015)

### **3. Makna yang terkandung dari makanan adat yang disajikan pada acara *mananti marapulai* di Kelurahan Campago Guguak Bulek**

Berdasarkan hasil penelitian maka makna yang terkandung dari makanan adat yang disajikan pada acara mananti marapulai adalah sebagai berikut:

#### **a. Randang**

Randang ini melambangkan kebesaran sebuah nagari, dalam acara apapun samba randang harus ada tersajikan.

#### **a. Gulai ayam nanah**

Gulai ayam ini memiliki makna bahwa anak daro telah terkaitnya dua keluarga oleh tali perkawinan.

#### **b. Anyang dagiang**

Anyang dagiang ini mengandung makna sebagai pengikat tali persaudaraan antara kedua keluarga penganten.

#### **c. Taruang balado**

Terong balado ini melambangkan sebuah kesederhanaan dalam sebuah upacara adat.

#### **d. Lobak kuah santan**

Lobak kuah santan merupakan sayur lobak yang diberi santan dan bumbu yang mana memiliki makna bahwa itu merupakan hiasan dalam nagari dan sebagai pelengkap yang harus ada dalam upacara perkawinan.

e. Pargedel kentang

Pargedede melambangkan sebuah harapan untuk menentukan munfakat dalam sebuah keluarga atau saling menghargai antara sesame.

f. Pinyaram

Pinyaram berbentuk pipih nan buliah dilayangkan, artinya kelak kepala keluarga dapat memimpin dan bijaksana didalam keluarganya.

g. Inti

Inti memiliki makna bahwa dalam membina rumah tangga kelak kepala keluarga bisa menjadi benteng didalam rumah tangganya.

h. Galamai

Galamai melambangkan kehidupan rumah tangga harus terlihat bagus, sedangkan apa yang terjadi dalam kehidupan keluarga sebenarnya tidak perlu diketahui oleh orang banyak.

i. Wajik

Wajik merupakan lambang dari urang sumando yang harus bisa bergaul dengan masyarakat, dan ikut bersosialisasi dalam kegiatan bermasyarakat.

Pada upacara adat dapat kita lihat jenis dan variasi makanan adatnya, dimana selain memenuhi fungsi sebagai hidangan dalam

pelaksanaan upacara adat tersebut terdapat pula makna yang terkandung didalamnya.

Sejalan pendapat Rony (2001:40)

Semua makanan adat mengandung makna-makna tertentu sesuai dengan adat istiadat yang berlaku pada setiap daerah, seperti: (1) *nasi lamak* sebagai lambang dari *malin* yang biasa disebut *suluh nagari*, menurut adat sesuai dengan fungsi dan tugasnya di dalam kaum yaitu mendidik anak kamanakan dalam hal beragama dan beradat. (2) *nasi kunyik* sebagai lambang dari *dubalang*, yang fungsinya di dalam adat adalah benteng bagi masyarakat di dalam kaumnya. (3) *wajik* sebagai lambang dari *manti* di dalam suku, manti merupakan penyelamat, bagi seorang *manti* tidak ada kusut yang tidak selesai dan tidak ada keruh yang tidak jernih. (4) *galamai* lambang dari penghulu di dalam suku, penghulu adalah orang yang bijaksana dan berhati luas. (5) *Pinyaram* melambangkan *urang gadang dalam nagari*.

Hasil penelitian sejalan dengan kutipan di atas makna makanan adat yang disajikan pada acara *mananti marapulai* terdapat makna yang mengandung pesan-pesan moral yang berguna bagi keluarga besar kedua belah pihak untuk menjalin silaturahmi antar kedua keluarga.

## D. Kesimpulan dan Saran

### 1. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang dikemukakan di atas dapat disimpulkan mengenai: (1) Rangkaian acara *Manati Marapulai* ini memiliki dua tahapan yaitu persiapan yang terdiri dari mengolah makanan, menyajikan makanan adat. Kedua, rangkaian pelaksanaan acara *Mananti Marapulai* yaitu : Menyambut kedatangan, penyerahan jinjingan, penyajian makanan, petatah petitih, makan bajamba, Pulang ka Rumah. (2) Makanan yang wajib

disajikan adalah *randang*, *gulai ayam nanah*, *anyang dagiang*, *taruang balado digoreng dengan tampuaknya*, *karupuak tunjuak*, *sayur lobak kuah santan*, *pragedel kentang parabuangnya pinyaram*, *inti*, *galamai* dan *wajik*.

(3) Peralatan yang digunakan untuk menghidang adalah *pinggan*, *piriang makan*, *piriang samba*, *cambuang basuah*, *galeh* dan alat yang digunakan untuk menyajikan adalah *talam*. (4) Makna makanan adat acara *Mananti Marapulai* mengenai kehidupan berumah tangga dan kehidupan dengan kedua belah pihak keluarga.

## 2. Saran

Melalui penelitian ini ada beberapa saran yang dapat diberikan kepada pihak-pihak terkait yaitu: (1) Bagi generasi muda sebagai penerus bangsa untuk dapat mencintai sekaligus ikut turut berpartisipasi melestarikan adat budaya daerah yang dimiliki. (2) Sebaiknya diadakan penyuluhan tentang makanan adat oleh *niniak mamak* dan *bundo kanduang* kepada masyarakat yang tidak mengerti dan mengetahui adat di Kelurahan Campago Guguak Bulek baik untuk ibu-ibu maupun generasi muda. (3) Kepada jurusan semoga penelitian ini bisa dijadikan literatur untuk mata kuliah pengolahan makanan tradisional.

CATATAN : Artikel ini disusun berdasarkan Skripsi Penulis dengan Pembimbing I ibu Dra. Hj. Baidar, M.Pd dan Pembimbing II ibu Dr. Elida, M.pd

## DAFTAR PUSTAKA

Anas, ZaidanNur dkk. (1984/1985). *Makanan Wujud, Variasi, dan Fungsinya*. Padang :Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Pudja, Arinton. 1989. *Dapur dan Alat-alat Tradisional Daerah Sumatera Barat*.

Jakarta. Pendidikan dan Kebudayaan Departemen

Mutia, R. dkk (2010). *Baarak dalam Upacara Perkawinan Di Minangkabau*.

Padang. UPTD Museum Nagari

Roni, Aswil. *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang

:Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jendral Kebudayaan

Museum Negeri Propinsi Sumatra Barat. Adityawarman